

Sposób wykonywania pierogów



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 kg
woda	1 (ciepła)
jaja	1 (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, w środku zrobić zagłębienie, dodać sól, wlać wodę.
Zagnieść ciasto, wyrobić dobrze, ale lekko - ma być wolne.

Gotowe ciasto rozwałkowujemy tworząc wałeczek tak jak na kopytkę, tylko grubszy, tak ok. 7 - 8 cm średnicy i tniemy go na 1 - 1,5 cm krążki, które rozwałkowujemy delikatnie, tworząc kółka. Ten sposób jest o tyle lepszy, że nie pozostawia nam skrawków, jakie powstają przy robieniu pierwszym sposobem.

A zarobienie pozostałych skrawków daje nam twardsze ciasto.